

# PANQUECA RÁPIDA DE FORNO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 copo de leite  
1 copo de farinha de trigo  
1 colher de sopa de óleo  
1 ovo  
Sal a gosto  
Orégano  
100 g de mussarela fatiada

### MOLHO:

Molho:100 g de presunto  
1 lata de ervilha  
300 ml de leite  
1 colher de sopa de margarina  
1/2 tablete de caldo de costela  
1 lata de creme de leite  
Cebola  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata o leite, o óleo, o ovo, o trigo e o sal no liquidificador, acrescente o orégano e a mussarela cortada em pequenos quadrados e despeje em um refratário untado com óleo. Leve ao fogo médio por aproximadamente 35 minutos.

### MOLHO:

Molho:Refogue a cebola e o presunto picados, a ervilha e o caldo de costela, na margarina. Acrescente o leite e deixe ferver e engrossar. Depois despeje o creme de leite na mistura e desligue o fogo.

Após assado, desenformar a massa em um recipiente e espalhe o molho por cima.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44785-panqueca-rapida-de-forno.html>